GALLIMOUSSE LM1

Agent foisonnant alimentaire, destiné à la fabrication de dessert aéré de type Mousse

DESCRIPTION
poudre de couleur blanche, sans odeur.

Composition
Matières grasses végétales hydrogénées, sirop de glucose, émulsifiant : E472b, protéines laitières.

Propriétés
Facilement soluble dans l'eau ou le lait. Se disperse aisément dans les mélanges poudreux.

UTILISATIONS
crèmes/desserts aérés réfrigérés ou congelés, mousses aux fruits ou au chocolat, fourrages et décors.

Dosages

Desserts aérés	60 à 100 g/litre de lait
Desserts en poudre	20 à 35 % du mix à reconstituer dans 250 ml de lait

Mode d'emploi
- Pré mélanger le GALLIMOUSSE avec les produits pulvérulents avant réhydratation
- Monter au batteur pendant 3 minutes

Recettes d'applications avec GALLIMOUSSE LM1

CREME AEREES		Texture Molle	Texture Ferme
GALLIMOUSSE LM1		22,0 g	28,0 g
Sucre		10,0 g	10,0 g
Stabilisant	Carraghénate de Sodium (E407) Rhodigel (E415)	0 0	0,5 g ou 0,16 g
Arôme		quantité suffisante	
Colorant		quantité suffisante	
Lait réfrigéré		125 ml	

Mode Opératoire
-Prémélanger les poudres
-Verser les poudres sous agitation dans le lait, avec le fouet d'un batteur planétaire pendant 2 à 4 minutes
-Faire des portions individuelles et conserver au réfrigérateur

MOUSSES		Mousse au chocolat	Texture molle	Texture ferme
GALLIMOUSSE LM1		30,0 g	15,0 g	25,0 g
Sucre		48,0 g	38,0 g	38,0 g
SNOWFLAKE 12616		4,0 g	6,0 g	4,0 g
Lait écrémé en poudre		10,0 g	0	0
Cacao dégraissé en poudre10/12		12,0 g	0	0
Stabilisant	Carraghénate de sodium Rhodigel	0 0	1,0 g 0,4 g	1,0 g 0,4 g
Arôme et colorant		quantité suffisante		
Lait réfrigéré		250 ml		

Mode Opératoire
-Prémélanger les poudres
-Verser le mélange dans le lait, sous agitation, avec le fouet d'un batteur planétaire pendant 2 à 4 minutes
- Faire des portions individuelles et conserver au réfrigérateur

DESSERT AERE CONGELE

GALLIMOUSSE LM1	20,0 g
Lait écrémé en poudre	8,0 g
Sucre	58,1 g
Stabilisant : Carraghénate/Caroube Caroube/Rhodigel	0,7 g 0,2 g
Sel	
Lait réfrigéré	250 ml

Mode Opératoire
-Prémélanger les poudres à sec
-Verser le mélange dans le lait, sous agitation, avec le fouet d'un batteur planétaire
- Faire des portions individuelles et congeler

CREME DECOR ET FOURRAGE

GALLIMOUSSE LM1	60,0 g
Sucre	53,5 g
Lait écrémé en poudre	30,0 g
Snowflake 12616	5,0 g
Rhodigel (E415)	1,0 g
Carraghénate de sodium (E407)	0,5 g
Eau réfrigérée	250 ml

Mode Opératoire
- Prémélanger les poudres
- Verser le mélange dans le lait, sous agitation, avec le fouet d'un batteur planétaire pendant 2 à 4 minutes

SPECIFICATIONS

Caractéristiques chimiques

Teneur en eau	Inférieur à 4,0 %
Matières grasses	57 à 62 %
Teneur en protéines (Nx6,25)	9 à 11 %

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	5000 germes par gramme au maximum
Levures et moisissures	100 germes par gramme au maximum
Salmonelles	0/50g

CONDITIONNEMENT/STOCKAGE
Emballage : boite plastique de 1Kg net - sac papier de 25 Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité, de la chaleur (10 à 30°C) en emballage fermé.
Péremption : durée de vie de 2 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 723A - 25Kgs ⇒ 722H

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG